



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Penelitian	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Kopi.....	6
B. Jenis Pengolahan Kopi	11
C. Standar Mutu Biji Kopi	13
D. Proses Penyangraian Kopi	17
E. Pendinginan Biji Kopi Sangrai	17
F. Penghalusan/Penggilingan Biji Kopi Sangrai	18
G. Kadar Keasaman Kopi	18
H. Kadar Air.....	19
I. Pengujian Organoleptik.....	19
J. Komponen Aroma	20
K. Indikasi Geografis	21
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Obyek Penelitian	24
B. Waktu Penelitian	25
C. Metode Pengambilan Data	26
D. Prosedur Penelitian.....	28
E. Pengolahan Data.....	33
F. Diagram Alir Penelitian	36



BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Informasi Geografis	37
1. Kecamatan Sidikalang.....	39
2. Kecamatan Dampit.....	40
3. Kecamatan Jambu.....	41
4. Kecamatan Samigaluh.....	42
5. Kecamatan Ngawi.....	43
B. Mutu Fisik Kopi Sebelum Proses Penyangraian.....	44
1. Warna.....	45
2. <i>Bulk Density</i>	51
3. <i>Hardness</i>	53
4. Kadar Air.....	54
C. Mutu Fisik Kopi Setelah Proses Penyangraian	56
1. Warna.....	58
2. <i>Bulk Density</i>	63
3. <i>Hardness</i>	65
4. Kadar Air.....	67
5. Kafein.....	68
6. Nilai pH.....	70
D. Analisa Karakteristik Sensoris Kopi.....	72
E. Pengaruh Letak Geografis Terhadap Karakter Kopi.....	81
1. Letak Astronomis.....	81
2. Suhu.....	84
3. Curah Hujan.....	86
4. Kelembaban Suhu.....	88
5. Ketinggian Dari Permukaan Laut.....	89
F. Profilisasi Kopi Berdasarkan Asal Usul Geografis Secara Keseluruhan.....	91
BAB V PENUTUP	94
5.1 Kesimpulan	94
5.2 Saran.....	95
DAFTAR PUSTAKA	96



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Daerah Penghasil Kopi di Indonesia.....	8
Gambar 2.2	Pengolahan Kopi Secara Kering.....	11
Gambar 2.3	Pengolahan Kopi Secara Basah.....	12
Gambar 2.4	Alur Proses Pengolahan Kopi Secara Semi-Basah (<i>Semi-Washed</i>).....	13
Gambar 3.1	Diagram Alir Penelitian.....	36
Gambar 4.1	Peta Lokasi Kecamatan Sidikalang.....	39
Gambar 4.2	Peta Lokasi Kecamatan Dampit.....	40
Gambar 4.3	Peta Lokasi Kecamatan Jambu.....	41
Gambar 4.4	Peta Lokasi Kecamatan Samigaluh.....	42
Gambar 4.5	Peta Lokasi Kecamatan Ngawi.....	43
Gambar 4.6	Gambar Biji Kopi Beras Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah.....	46
Gambar 4.7	Tingkat <i>Lightness</i> (L^*) Biji Kopi Beras Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Sebelum Proses Penyangraian.....	47
Gambar 4.8	Diagram Nilai <i>Redness</i> Biji Kopi Beras Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Sebelum Proses Penyangraian.....	49
Gambar 4.9	Diagram Nilai <i>Yellowness</i> Biji Kopi Beras Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Sebelum Proses Penyangraian.....	50
Gambar 4.10	Diagram Nilai <i>Bulk Density</i> Biji Kopi Beras Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Sebelum Proses Penyangraian.....	52
Gambar 4.11	Diagram Nilai <i>Hardness</i> Biji Kopi Beras Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Sebelum Proses Penyangraian.....	53
Gambar 4.12	Diagram Nilai Kadar Air Biji Kopi Beras Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Sebelum Proses Penyangraian.....	55
Gambar 4.13	Biji Kopi Sangrai Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah.....	59
Gambar 4.14	Tingkat <i>Lightness</i> (L^*) Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	60
Gambar 4.15	Tingkat <i>Redness</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	61



Gambar 4.16	Tingkat <i>Yellowness</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	62
Gambar 4.17	Tingkat <i>Bulk Density</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	64
Gambar 4.18	Tingkat <i>Hardness</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	66
Gambar 4.19	Tingkat Kadar Air Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	67
Gambar 4.20	Tingkat Kadar Kafein Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	69
Gambar 4.21	Nilai pH Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	71
Gambar 4.22	Karakter <i>Fragrance</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	72
Gambar 4.23	Karakter Aroma Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	74
Gambar 4.24	Karakter <i>Flavor</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	75
Gambar 4.25	Karakter <i>Acidity</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	76
Gambar 4.26	Karakter <i>Body</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	78
Gambar 4.27	Karakter <i>Sweetness</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	79
Gambar 4.28	Karakter <i>Aftertaste</i> Kopi Berdasarkan Asal Geografis Masing-Masing Daerah Setelah Proses Penyangraian.....	80



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Biji Kopi Arabika dan Robusta Sebelum Dan Sesudah Disangrai.....	14
Tabel 2.2 Syarat Mutu Umum di SNI 01-2907-2008.....	14
Tabel 2.3 Syarat Mutu Khusus Kopi Robusta Pengolahan Basah di SNI 01-2907-2008.....	15
Tabel 2.4 Syarat Mutu Kopi Bubuk Berdasarkan SNI 01-3542-2004....	16
Tabel 3.1 Rancangan Percobaan Parameter Uji Kopi Sebelum dan Setelah Proses Penyangraian.....	35
Tabel 4.1 Informasi Geografis Daerah Asal Kopi.....	38
Tabel 4.2 Hasil Uji Penelitian Mutu Fisik dan Kimiawi Sebelum Proses Penyangraian.....	43
Tabel 4.3 Hasil Uji Setelah Proses Penyangraian.....	57
Tabel 4.4 Rangkuman Profilisasi Kopi Berdasarkan Asal Geografis.....	92



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Cara Pengujian Sifat Fisik dan Kimia Kopi Sebelum Proses Penyangraian.....	105
Lampiran 2	Cara Pengujian Sifat Fisik dan Kimia Kopi Setelah Proses Penyangraian.....	108
Lampiran 3	Uji Sensorik.....	113
Lampiran 4	Tabel Hasil Penelitian dan Olah Data Pengujian Warna Biji Kopi Sebelum Proses Penyangraian.....	115
Lampiran 5	Tabel Hasil Penelitian dan Olah Data Pengujian <i>Bulk Density</i> Biji Kopi Setelah Proses Penyangraian.....	117
Lampiran 6	Tabel Hasil Penelitian dan Pengolahan Data Pengujian Sensoris Kopi.....	120
Lampiran 7	Gambar Alat yang Digunakan Dalam Penelitian	122
Lampiran 8	Uji <i>Anova</i> Sebelum Proses Penyangraian.....	125
Lampiran 9	Uji <i>Post Hoc Test</i> Sebelum Proses Penyangraian.....	126
Lampiran 10	Uji <i>Tukey HSD</i> Sebelum Proses Penyangraian.....	129
Lampiran 11	Uji <i>Kolmogorov-Smirnov</i> Sebelum dan Setelah Penyangraian.....	131
Lampiran 12	Uji <i>Anova</i> Setelah Proses Penyangraian.....	132
Lampiran 13	Uji <i>Post Hoc Test</i> Setelah Proses Penyangraian.....	133
Lampiran 14	Uji <i>Tukey HSD</i> Setelah Proses Penyangraian.....	136
Lampiran 15	Uji <i>Anova</i> Berdasarkan Uji Sensorik.....	139
Lampiran 16	Uji <i>Post Hoc Test</i> Berdasarkan Pengujian Sensorik.....	140
Lampiran 17	Tabel Uji <i>Tukey</i> Untuk Sensorik Kopi.....	145
Lampiran 18	Uji Homogenitas.....	154